



# MENÚ SIN CERDO ABRIL 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	TUEVES	VIERNES
<p style="text-align: right;"><b>13</b></p> <p style="text-align: center;"><b>FESTIVO</b></p>	<p style="text-align: right;"><b>14</b></p> <p style="text-align: center;"><b>SOPA MARINERA ALBÓNDIGAS DE AVE EN SALSA FRUTA DE TEMPORADA</b></p> <p>Sopa juliana/Librito de jamón cocido y queso a la plancha Lácteo</p>	<p style="text-align: right;"><b>15</b></p> <p style="text-align: center;"><b>CREMA MEDITERRÁNEA BACALAO CON SALSA DE PIMIENTOS(4,5,6) FRUTA DE TEMPORADA FRUTA CÍTRICA</b></p> <p>Couscous con verduras y huevo revuelto Lácteo</p>	<p style="text-align: right;"><b>16</b></p> <p style="text-align: center;"><b>GUISADITO DE RAPE FINGERS DE POLLO CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA</b></p> <p>Judías verdes salteadas con tomate / Tortilla francesa Lácteo</p>	<p style="text-align: right;"><b>17</b></p> <p style="text-align: center;"><b>CODITOS CON VERDURAS(2,3,8,10) MERLUZA CON SALSA SDE PUERROS(4,5,6) FRUTA DE TEMPORADA</b></p> <p>Salteado de calabacín, patata y pollo Lácteo</p>
<p style="text-align: right;"><b>20</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ENSALADA VARIADA PAELLA VALENCIANA HUEVO REVUELTO(2) LÁCTEO(1)</b></p> <p>Pizza casera con tomate, queso, york y verduras Fruta de temporada</p>	<p style="text-align: right;"><b>21</b></p> <p style="text-align: center;"><b>CREMA DE VERDURA SALMÓN CON PATATITA Y ZANAHORIA(1,4,5,6) FRUTA DE TEMPORADA</b></p> <p>Crema de boniato / Brochetas de pollo y verdura Lácteo</p>	<p style="text-align: right;"><b>22</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ENSALADA VARIADA LENTEJAS A LA JARDINERA(3) MERLUZA EN TEMPURA FRUTA DE TEMPORADA</b></p> <p>Puré de verdura/Nuggets caseros de pescado Lácteo</p>	<p style="text-align: right;"><b>23</b></p> <p style="text-align: center;"><b>SOPA DE COCIDO SIN CERDO(2,3,8,10,14) COCIDO COMPLETO SIN CERDO (2,3,8,10,14) FRUTA DE TEMPORADA</b></p> <p>Puré de patata/ Pescado en tempura casera Lácteo</p>	<p style="text-align: right;"><b>24</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ENSALADA VARIADA ESPIRALES A LA BOLOÑESA DE POLLO(2,3,8,10,14) FRUTA DE TEMPORADA</b></p> <p>Verduras al vapor/ Gallo SP con patatas al horno Lácteo</p>
<p style="text-align: right;"><b>27</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ENSALADA CON HUEVO DURO ARROZ MELOSO DE POLLO Y CHAMPIÑONES LÁCTEO(1)</b></p> <p>Rollitos de pepino y queso/ Limanda en salsa de cebolla Fruta de temporada</p>	<p style="text-align: right;"><b>28</b></p> <p style="text-align: center;"><b>CREMA DE CALABAZA BACALAO DESMIGADO CON ENSALADILLA FRUTA DE TEMPORADA</b></p> <p>Brócoli al vapor/ Nuggets caseros de garbanzo, parmesano y verdura Lácteo</p>	<p style="text-align: right;"><b>29</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ENSALADA VARIADA GUISO DE ALUBIAS Y PAVO FRUTA CÍTRICA</b></p> <p>Sémola/ Abadejo con verduras Lácteo</p>	<p style="text-align: right;"><b>30</b></p> <p style="text-align: center;"><b>SOPA DE LLUVIA SALMÓN AL AROMA DE ENELDO CON DADITOS DE TOMATE Y QUESO FRUTA DE TEMPORADA</b></p> <p>Ensalada de quinoa/ Solomillo de cerdo a la plancha Lácteo</p>	<p>Este mes la fruta servida será: melón, fresa, plátano, manzana, pera y ciruela.</p>

# Mi primer menú

*mucho más de lo que imaginas*



LÁCTEO  
1



HUEVOS  
2



GLÚTEN  
3



PESCADO  
4



MOLUSCOS  
5



CRUSTACEOS  
6



SEMILLAS DE  
SÉSAMO  
7



SOJA  
8



APIO  
9



MOSTAZA  
10



ALTRAMUCES  
11



CACAHUETE  
12



FRUTOS DE  
CASCARA  
13



DIÓXIDO DE  
AZUFRE Y  
SULFITOS  
14



Recetas  
caseras



Huevos



Pasta y pan  
integrales



Fruta fresca  
de temporada



Aceite de oliva  
virgen



Productos  
locales

